

三河旬景

霜月のおもてなし



旬

深秋の景

深秋の前菜

柚子のお酒
銀鱈の西京焼き バイ貝旨煮
衣かつぎ雲丹焼き 酢取り茗荷
銀杏板半黄身焼き 松葉そば
がす海老昆布炙り
蟹味噌豆腐蟹身のせ
カキオイスターソース揚げ

季の椀替わり

当館自慢の旬の包み蒸し

白子豆腐 焼き河豚
カクテルシユリンプ
炙り丹波しめじ 紅葉麩 芹



彩

三河湾

霜月の海の幸盛り合わせ

三河湾の獲れたて地魚
鮓 中トロ 帆立貝 栄螺
当館自慢のイセエビ姿造り
土佐醤油 淡雪塩 妻物色々

霜月の焼き肴

活き鮑の踊り焼き

活き鮑 バター

今月の逸品

のどぐろ塩焼き

丸十レモン煮 レモン 矢生姜



秋

鍋物

和牛のしゃぶしゃぶ

自家製ポン酢で

水菜 エノキ茸 笹打ち葱 豆腐
もって菊 紅葉人参 マロニー

旬の酢肴

ズワイ蟹とサーモンの砵巻き

黄身酢かけ

大根 人参 大葉
蛇腹胡瓜 菊花かぶら

季節の温物

甘鯛のかぶら蒸し

昆布 銀杏 なめこ 蟹身
菊花 生きくらげ 山葵



味

お食事

“当館名物 全目鯛のがまめし”

ひつまぶし風

- 一、そのままで
- 二、お好みで山葵を
- 三、お出汁をかけて

合わせ地味噌の若布となめこ汁

香物

沢庵 赤かぶ 野沢菜 牛蒡

デザート

女将スイーツと旬の果実

柚子みかんジュレとヨーグルトゼリー
パイナップル シヤインマスカット
柿 ドラゴンフルーツ
マロンケーキ りんご一口もち

旬景浪漫

銀波荘

総料理長 白井 浩